

# *Socan, posni, kolac sa orasima i suvim grožem*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastoјci**

### **Za testo:**

- **4 šoljice (od 120 ml)**brašna
- **1 šoljicakokosa**
- **3 šoljicegriza**
- **3 šoljiceulja**
- **5 šoljicakisele vode**
- **1 kašicicacimeta**
- **1/2 kašicicemlevenog karanfilica**
- **100 g**uvog groža
- **100 giseckanih oraha**
- **1 kesicapraška za pecivo**

### **Sirup za prelivanje kolaca:**

- **250 g**secera
- **250 ml**vode
- **50 ml**ruma

### **Za posipanje kolaca:**

- **50 giseckanih oraha**

## **Priprema**

Ideju za ovaj kolac sam videla na sajtu Recepti i ideje, ali ja sam ga, malo, promenila i napravila kolac po svom ukusu.

U vanglicu staviti obicno brašno, kokos, griz, pecivo, ulje, cimet, karanfilic i kiselu vodu. Žicom za mucenje, dobro, sjediniti sastojke. Zatim dodati suvo grože (prethodno potopljeno u rumu, 10 minuta) i iseckane orahe. Dobro sjediniti.

Uzeti pleh, vel 35x20 cm i podmazati ga uljem. Sipati pripremljenu smesu i poravnati. Po površini posuti sa 50 g iseckanih oraha i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

Probati cackalicom da li je kolac pecen, pa ga izvaditi da se prohladi.

Sirup: U manju posudu staviti šecer, vodu i rum, pa staviti da provri. Od momenta vrenja kuvati pet minuta. Vrelim sirupom preliti prohlaeni kolac i ostaviti ga da se, dobro, ohladi i upije sirup.

Iseci kolac na kocke i poslužiti.

## **Savet**